



410874S-2025



南阳兆民食品有限公司企业标准

Q/NZM 0003S-2025

# 半固态复合调味料

2025-03-18 发布

2025-03-18 实施

南阳兆民食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳兆民食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王遵显、朱兆民。

本标准自发布实施之日起替代：Q/NZM 0003S-2024，备案号：412397S-2024。

H N

Q B

# 半固态复合调味料

## 1 范围

本标准规定了半固态复合调味料（酱）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干辣椒、鲜辣椒（青辣椒、红辣椒、野山椒、小米椒、朝天椒中的一种或几种）、香菇（经清洗、浸泡、切条或丁、菜籽油或大豆油油炸）、花生仁（油炸或不油炸）、熟芝麻、熟青豆、熟黄豆、熟豌豆、葵花籽仁、熟牛腩、熟牛肉、熟鸡肉、植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油、橄榄油、葵花籽油中的一种）、食用植物调和油、羊油、牛油、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、芝麻酱、花生酱、芝麻花生酱、番茄酱、西瓜酱、豆腐乳、洋葱、葱、生姜、蒜蓉、西瓜、番茄、香椿、韭菜、韭菜花、韭菜花酱、香辛料及其粉（辣椒粉、孜然粉、桂皮粉、高良姜粉、月桂叶粉、小茴香粉、花椒粉中的几种）、调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）、豆腐干（切丁）、小麦面粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉中的几种为原料，辅以油炸银鱼、生活饮用水、食用盐、白砂糖、白酒、白醋、酱油、蚝油、味精（谷氨酸钠）、鸡精调味料、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、乳酸、柠檬酸钠、柠檬酸、维生素C（抗氧化剂）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、食品用香精中的一种或几种，经预处理、炒制或盐渍、调配、灌装、杀菌或不杀菌、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

根据原辅料和生产工艺不同可分为：香菇酱、夹馍酱、夹馍拌饭酱、香菇夹馍拌饭酱、香菇牛肉酱、牛肉香菇酱、鲜辣剁椒酱、剁椒鱼头酱、青红双椒酱、鲜椒酱、黄豆花生鲜椒酱、双椒酱、豆豉野山椒酱、豆豉朝天椒酱、青红鲜椒、蒜蓉鲜椒、鲜辣蒜蓉、彩椒酱、拌饭酱、石磨拌饭酱、芝麻花生拌饭酱、鸡肉朝天椒酱、银鱼香菇酱、芝麻確辣椒、芝麻花生確辣椒、香辣鸡丁酱、鸡丁香辣脆、拌菜香、特辣香、五仁確辣椒酱、五仁香辣脆、五仁酱、香辣脆酱、油泼辣子、油辣椒、红油辣椒、油辣子、银鱼拌饭酱、豉椒酱、鲜椒拌饭、红油拌菜香酱、香菇肉丁酱、鲜椒肉丁酱、牛肉朝天椒酱、牛肉野山椒酱、鸡肉朝天椒酱、鸡肉野山椒酱、牛油辣椒酱、羊油辣椒酱、鲜椒拌饭酱、老酱豆（半固态复合调味料）、香油老酱豆、西瓜老酱豆、传统老酱豆、西瓜黄豆酱、芝麻调和酱、花生调和酱、西瓜调味酱、芝麻花生酱、甜面调和酱、甜面酱、酱豆子、鲜辣酱豆子、芝麻捣辣椒、豆瓣酱（半固态复合调味料）、混合豆瓣酱、香椿酱、韭花酱、花生调味酱、芝麻调味酱、炒鸡酱、排骨酱、火锅蘸酱、炒菜酱、复合调味酱。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 青辣椒、红辣椒、野山椒、小米椒、朝天椒应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）应符合 SB/T 10453 的规定。

2.1.3 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.4 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

- 2.1.5 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.11 熟芝麻、熟青豆、熟黄豆、熟豌豆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 洋葱、生姜、蒜蓉、葱、香椿、韭菜、韭菜花应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.13 香辛料及其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 味精（谷氨酸钠）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.15 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.17 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.18 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.19 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.20 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.21 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.22 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.23 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.24 熟牛腩、熟牛肉、熟鸡肉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.25 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.26 葵花籽仁应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.27 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.28 西瓜应符合 GH/T 1153 的规定。
- 2.1.29 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.30 豆腐干应符合 GB/T 23494 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.31 干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.32 羊油、牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.33 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.34 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.35 油炸银鱼应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.36 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。

- 2.1.37 芝麻花生酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.38 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.39 小麦面粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.39 玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.40 西瓜酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.41 豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.42 番茄应符合 GH/T 1193 的规定。
- 2.1.43 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.44 韭菜花酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.45 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.46 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.47 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.48 维生素 C（抗氧化剂）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.49 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.50 白醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.51 食用植物调和油应符合 GB/T 40851 的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	浓稠状半固态酱体、软膏状均匀酱体或固液混合酱体，允许固液分层及少量聚集物或沉淀物	从混合均匀的样品中取出 1 瓶，倒入一净烧杯中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有每种产品固有的滋味、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

## 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 20.0	GB 5009.44
酸价 <sup>a</sup> （KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

山梨酸钾 <sup>b</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>b</sup> （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 <sup>b</sup> （以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
双乙酸钠 <sup>b</sup> ，g/kg	≤	10.0	GB 5009.277
乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜） <sup>b</sup> ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.140
无机砷（以As计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
<p>注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定，</p> <p>a 仅适用于含油型半固态复合调味料，其中使用发酵型配料（豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱）的产品，酸价指标不适用；</p> <p>b 仅适用于添加该食品添加剂的产品；同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。</p>			

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、酸价【仅适用于含油型半固态复合调味料,发酵型配料（豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱）的产品，酸价指标不适用】、过氧化值（仅适用于含油型半固态复合调味料）、菌群总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以干辣椒、鲜辣椒（青辣椒、红辣椒、野山椒、小米椒、朝天椒中的一种或几种）、香菇（经清洗、浸泡、切条或丁、菜籽油或大豆油油炸）、花生仁（油炸或不油炸）、熟芝麻、熟青豆、熟黄豆、熟豌豆、葵花籽仁、熟牛腩、熟牛肉、熟鸡肉、植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油、橄榄油、葵花籽油中的一种）、食用植物调和油、羊油、牛油、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、芝麻酱、花生酱、芝麻花生酱、番茄酱、西瓜酱、豆腐乳、洋葱、葱、生姜、蒜蓉、西瓜、番茄、香椿、韭菜、韭菜花、韭菜花酱、香辛料及其粉（辣椒粉、孜然粉、桂皮粉、高良姜粉、月桂叶粉、小茴香粉、花椒粉中的几种）、调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）、豆腐干（切丁）、小麦面粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉中的几种为原料，辅以油炸银鱼、生活饮用水、食用盐、白砂糖、白酒、白醋、酱油、蚝油、味精（谷氨酸钠）、鸡精调味料、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、乳酸、柠檬酸钠、柠檬酸、维生素 C（抗氧化剂）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、食品用香精中的一种或几种，经预处理、炒制或盐渍、调配、灌装、杀菌或不杀菌、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳兆民食品有限公司

QB